Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 23 marca 1929 roku. № 11—12.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Możliwości podniesienia zdolności odkażającej chmielu.

W roku 1927 w Nr. 41 Przemysłu Piwowarskiego pomieściliśmy podług „Journal cf the Institut of Brewing" komunikat pp. Chapmana i Mc. Hugo o odkażających właściwościach zielonego i suszonego chmielu. Obecnie tenże instytut opublikował dwa raporty, które są jakby rozwinięciem pracy p. Chapmana.

Pierwszy z nich, opracowany przez pp. Hartings'a i Walkera, wyjaśnia i uzupełnia twierdzenie p. Chapmana, według którego chmiel zielony ma znacznie większą zdolność odkażającą aniżeli chmiel suszony na suszarniach, taki jaki spotykamy w handlu.

Hartings i Walker wyjaśniają przyczyny obniżania zdolności odkażającej przez suszenie. Jednocześnie zadaniem ich pracy było zbadanie zagadnienia czy przez udoskonalenie metod suszenia nie można byłoby zachować całkowicie zdolności cdkażającej zielonego chmielu

Wyniki tych prac są nader ciekawe. Stwierdzono, że wysoką zdolność cdkażania zielony chmiel zawdzięcza grupie żywic β. W dodatku ilość żywicy β, biorąc wagowo, nie jest wiele większa w chmielu zielonym niż w suszonym, a jedynie wykazuje tylko większą zdolność odkażania.

Jak sobie przypominamy z pracy Chapmana grupa żywic β składa się z mieszaniny różnych żywic o odmiennych właściwościach odkażających i zawiera lupulon, którego zdolność odkażająca jest bardzo wysoka, żywicę β i przemienioną żywicę α o średniej zdolności antyseptycznej i wreszcie z żywic obojętnych nie posiadających wcale zdolności odkażania.

Grupa żywic β wyciągnięta z zielonego chmielu wykazuje dużą zawartość lupulonu, o wiele większą aniżeli w chmielu suszonym. Należy zatem wnioskować, że podczas suszenia chmielu lupulon zamienia się w żywicę mniej odkażającą, dzięki czemu ogólna zdolność odkażania spada. Ogólna ilość żywic β podczas suszenia niewiele się zmniejsza, gdyż nieznaczna tylko ich część tworzy tak zwane żywice twarde. Zmiany polegają zatem głównie na wewnętrznych przemianach w grupie żywic β to jest, że procentowa zawartość lupulonu maleje na korzyść żywicy β, co powoduje spadek zdolności odkażającej całej tej grupy.

Powstaje zagadnienie czy możliwe jest zapobieżenie tym przemianom przez zastosowanie bardziej udoskonalonych aparatów suszenia, które dziś odbywa się w warunkach nieco brutalnych W tym celu próbowano suszyć chmiel w warstwach bardzo cienkich prądem powietrza ogrzanego do 40° C lub suszono w naczyniach próżniowych przy tej samej ciepłocie.

W ten sposób Hartingsowi i Walkerowi udało się w znacznym stopniu zachować zdolność odkażającą chmielu i chmiele suszone temi metodami odkażają silniej aniżeli chmiele suszone metodą zwykłą. Nie udało się jednak zapobiec przemianie lupulonu w takim stopniu, jakby to było pożądane.

Wyniki doświadczeń były następujące. Zielony chmiel, który zawierał wody 78,0% i żywic miękich w suchej masie 9,10%, wykazywał zdolność odkażającą 237. Chmiel suszony handlowy miał wody 11,43%, żywic 8,62% i zdolność 100. Natomiast przez suszenie specjalne przy 40° C zawartość wody wynosiła 6,7%, ilość żywic miękich w suchej masie 8,77%, a zdolność odkażająca wzrosła do 133.

Porównanie tych danych prowadzi do wniosku, że suszenie przy niskich ciepłotach nie daje tak dużych korzyści.

W drugim jednak wypadku, t. j. przy suszeniu w komorach próżniowych również w niskiej ciepłocie chmiel wususzony wykazuje zdolność dwukrotnie wyższą aniżeli suszony na zwykłej suszarni.

Niestety jednak w ten sposób zachowany lupulon jest również nietrwały. Po sześciu miesiącach magazynowania w odpowiednich składach chłodniczych, chmiel suszony przy 40° C traci swą nadwyżkę zdolności odkażającej i niczem nie różni się od zwykłego. Przy dzisiejszych więc sposobach nowa

metoda nie przedstawia wielkich korzyści praktycznych.

Używanie takiego chmielu do warek zaraz po wysuszeniu potwierdza te wywody. Gotowanie wyrównywa niemal różnice zdolności odkażającej. Chmiel suszony przy 40° po godzinnem gotowaniu wykazywał stopień zdolności odkażania 133, który po 2-ch godzinach spadał do 95. Chmiel zwykły po godzinie wykazywał 100 po dwu zaś godzinach 90. Biorąc powyższe pod uwagę niema celu zmieniać metod suszenia chmielu i opóźniać rozkładu lupulonu w czasie suszenia, jeżeli w brzeczce zachmielonej giną wszelkie korzyści nowego wysiłku. Przy takiem czy innem suszeniu lupulon powraca zawsze wcześniej czy później do pewnego stałego ilościowego stosunku do innego rodzaju żywic.

Nie jest jednak powiedziane, że tak zawsze być musi i możemy mieć nadzieję, że w przyszłości uda się naruszyć tę równowagę. Możemy sobie wyobrazić, że ekstrakt chmielowy przechowywany w hermetycznie zamkniętych puszkach inaczej może się zachowywać aniżeli chmiel przechowywany w balotach. Łatwa rozpuszczalność ekstraktu pozwolić może na chmielenie brzeczki tuż przed ukończeniem warki przez co uniknąć można przemiany lupulonu.

Pewnie, że narazie są to hypotezy w każdym razie możemy być pewni, że uczeni nie opuszczą już wytkniętego celu i że kiedyś ich prace przyniosą wielki pożytek piwowarstwu.

Podniesienie zdolności odkażającej chmielu byłoby dla piwowarstwa wielkiem dobrodziejstwem, gdyż przedłużyłoby okres trwałości piwa.

NOWY SPOSÓB ODKAŻANIA WODY.

Wślad za doniesieniami prasy codziennej spieszymy podzielić się z naszymi czytelnikami wiadomością o odkryciu nowego sposobu odkażania wody. Wiadomość ta, oczywiście, jest nadzwyczaj ważną, szczególnie dla naszego przemysłu, niestety, jednak musi być jeszcze sprawdzona i podajemy ją z zastrzeżeniem.

Dodatek naukowo-popularny „Gazety Warszawskiej" z dnia 3 b. m. donosi, że Dr. J. Krauze z Monachjum wynalazł nowy związek chemiczny srebra, posiadający wyjątkowo dużą zdolność odkażania wody.

Doświadczenia z nowym środkiem odkażającym przeprowadzone pod kontrolą D-ra Rudolfa Degwitra potwierdziły jakoby nadzieje wynalazcy.

O sile odkażającej świadczyć może to, że na 10 miljonów litrów wody potrzeba około 1,5 grama nowego preparatu nazwanego przez wynalazcę katadynem.

Ważną jest nadzwyczaj uwaga, że odkażona woda zupełnie nie zmienia smaku, wyglądu i zapachu, a poza tem wykazuje dużą odporność na późniejsze zakażenia.

ZJAZD PLANTATORÓW CHMIELU W LUBLINIE [1]).

W Lublinie odbyło się doroczne Walne Zebranie Lubelskiego Towarzystwa Chmielarskiego, do którego należą prawie wszyscy plantatorzy b. Kongresówki. Zebranie to wywołało większe niż kiedykolwiek zainteresowanie, ze względu na ważne sprawy, w związku z trudną sytuacją tej poważnej gałęzi produkcji rolnej. Spadek cen, jaki zaznaczył się w ostatnim roku, uczynił produkcję chmielu deficytową. Obecnie grożą tej gałęzi produkcji nowe niebezpieczeństwa. Niemcy zamierzają ograniczyć import chmielu do swego kraju zapomocą wysokich ceł, Czesi zaś zamykają magazyny tranzytowe. Na skutek tego obydwa te rynki będą dla polskiego chmielu wysoce niedostępne, jeżeli nie zupełnie stracone.

Na zebraniu wygłoszono dwa referaty: p. dyr. Syndykatu Plantatorów Chmielu w Warszawie, St. Dębczyńskiego p. t. „Aktualne zagadnienie polityki handlu chmielem i widoki eksportu dla chmielu polskiego na przyszłość", oraz insp. chmielarskiego przy Lub. T-wie Chmielarskiem p. A. Jasińskiego na temat obecnego stanu chmielarstwa w Polsce. Po oży-

[1]) „Gazeta Handlowa" Nr. 59 z dnia 12.III.1929 roku.

wionej dyskusji zebranie postanowiło między innemi dążyć do podniesienia jakości chmielu oraz zorganizować w Lublinie ogólno-polskie targi chmielarskie. W tym celu powołano Komisję z udziałem plantatorów, kupców, przedstawicieli miasta i p. Inspektora Jasińskiego.

Przy tej okazji należy dodać, że Urząd Statystyczny zbiera obecnie dane co do obszarów plantacyj w całem państwie i około 15 marca spodziewa się uzyskać wszystkie cyfry potrzebne do opracowania ścisłej statystyki za rok ubiegły. Dane dla niej zbierane są od wszystkich plantatorów trudniących się zawodowo uprawą chmielu.

GŁOS ROZSĄDKU.

Według „Gazety Warszawskiej" z dnia 28 lutego w Australji i Nowej Zelandji przedstawiciele poszczególnych partji parlamentarnych podjęli zdecydowaną akcję za wprowadzeniem ustawy prohibicyjnej, wzorowanej na ustawie w Stanach Zjednoczonych.

Biorąc pod uwagę niepożądane wyniki, jakie ta ustawa sprowadziła w Ameryce, biskupi w Australji i Nowej Zelandji jednomyślnie wypowiedzieli się przeciwko próbom przymusowego rozwiązania sprawy, która może przynieść wyniki wprost przeciwne zamierzeniom. W zbiorowym liście podpisanym przez delegata apostolskiego oraz arcybiskupów z Sydney, Wellington, Melbourne, Brisbaine, Hobart i Adelaide Episkopat stwierdza, że uważa za obowiązek popierać wszelkie rozsądnie pomyślane zwalczania pijaństwa i krzewienie wstrzemięźliwości. Ale z nieufnością i niepokojem patrzy na wnioski prohibicjonistów, które według wszelkiego prawdopodobieństwa okażą się niewykonalnemi i w rezultacie mogą przynieść więcej zła niż go usunąć.

Arcybiskup z Wellingtonu, Mgr. Franciszek Redwood, uzupełnił to pismo zbiorowe własnym okólnikiem do swego duchowieństwa, w którym zaznacza, że przymus prohibicyjny niepomyślnie wpływa na wstrzemięźliwość „chociaż nie mało ludzi miesza sofistycznie wstrzemięźliwość z prohibicją".

DOMOWE PIWOWARSTWO W DAWNYCH CZASACH.

Dwór szlachecki w dawnej naszej przeszłości był zamkniętym w sobie organizmem, który wszelkiemi siłami dążył do tego, by wystarczyć samemu sobie. Miast i miasteczek było mało, drogi fatalne, a i tak tylko w czasie jarmarku można było tam co dostać. W „Życiu Polskiem w dawnych czasach" mówi Łoziński „Wszystko robiło się w domu. W każdym dworze palono gorzałkę i wyrabiano rozmaite nalewki, w każdym był tak zwany mielcuch, w którym warzono domowe piwo".

Piwa warzono zatem wiele, a na potwierdzenie słów Reja „bo tylko to Polsce przystało co się w Polsce rodzi" niemal wszędzie hodowano własny chmiel.

W wierszyku opisującym zasobność siedziby szlacheckiej i gloryfikującym sielskość życia ziemiańskiego, przytoczonym przez Łozińskiego napotykamy między innemi takie strofy

„Najdzie w piwnicy węgrzyna
Chmiel wystały do komina
Niech przystawiają,
a w dudy grają".

i dalej

„Karczma we wsi, pode dworem
Łaźnia, browar nad jeziorem,
Granica z lasem,
Drwa jak za pasem.
„Młyn i tracz na bystrej wodzie,
Jarzyny bujne w ogrodzie,
Chmielniki w tyle,
Aż wejrzeć mile".

W spiżarniach pod dozorem samej pani domu lub „pani starej", w rodzaju marszałka w spódnicy, piętrzyły się, mówiąc słowami Reja, „te wszystkie nadobne pożyteczki, które dobra gospodyni bez wielkiej pracy a napoły z krotofilą może uczynić". W nieprzebytym rzędzie tych „pożyteczków" znajdujemy „octy winne, miodowe, piwne, agrestowe", (Słupski „Zabawy Orackie"). Wielkim zwolennikiem piwa, jako napoju krajowego, był Rej, który w myśl swej zasady „bo tylko to Polsce przystało co się w Polsce rodzi" nad wszelkie „witrapechy, rozekiery, rywuły, małmazje" przenosi polskie piwo, bo „patrz na te kraje, gdzie cebrem piwo piją a pani matka w sześć niedzielach donicę z grzankami czasem wychyli, jacy się chłopi by żubrowie rodzą, bo jeszcze w brzuchu utyje jako prosię, urodzi się jako cielę, a urośnie jako wół".

Nieco rubasznie wyrażony zdrowy smak Reja podzielał niewątpliwie cały ogół szlachecki.

Nie jest też Rej przyjacielem wyszukanej kuchni wyrzeka na „rozmaite przysmaki co je sapory zowią, na potrząski rozliczne, żufeczki, wymyślne pieścidełka, pozłociste główki, torty i kreple, limonje i kapary", a przekłada jadło proste nie zapominając jednak o piwie, bo „przodkowie nasi zjadłszy gęś, a smażoną pieczeń, a groch z jagłami, postawiwszy donicę na stole pieprzem natartą z pi-

wem a grzankami, używali wolnych a wesołych myśli".

Bankiety uroczyste i przyjęcia według Łozińskiego trwały wówczas bardzo długo bo niekiedy do 6 godzin. Pomiędzy jednem a następnem daniem upływało pół godziny, a w połowie bankietu zwykle rozpoczynano „pełne", t. j. toasty. „Przed toastami nie pito na bankietach wina, które dopiero po jedzeniu lało się strumieniami, ale piwo w wielkich szklanicach, do którego wrzucono grzanki chleba maczanego w oliwie".

Mimo kłopotów z jakiemi było połączone warzenie piwa po dworach, było ono w dawnej Polsce należycie doceniane jako napój pożywny i bezwątpienia stanowiło artykuł codziennego użytku.

ROSJA 1928.

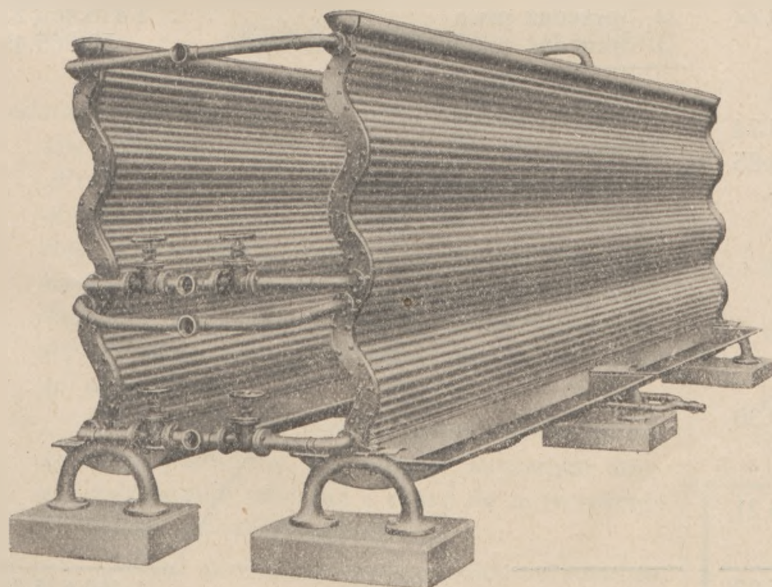
Urzędowe rosyjskie biuro badania konjunktur, w sprawozdaniu za rok 1928, komunikuje, że produkcja piwa w Rosji obniżyła się o 6%. Mimo to, że produkcja browarów upaństwowionych wzrosła, prywatne browary wyprodukowały o 46% mniej. Spadek spowodował zamknięcie 31 browarów i obecnie jest czynnych tylko 233. Ilość browarów upaństwowionych wzrosła ze 115 na 130, a browarów spółdzielczych — z 15 na 18. Prywatnych browarów było 134 w roku 1927 obecnie zaś tylko 85. Dalszy upadek prywatnych przedsiębiorstw jest nieunikniony, gdyż przydzielanie jęczmienia i innych surowców leży w rękach komunistów. Nietrudno zrozumieć dlaczego produkcja tych browarów spadać mnsi.

BELGJA 1928.

Tak niemal jak we wszystkich krajach Europy ilość czynnych browarów w Belgji od roku 1914 stale się zmniejsza. W 1913/14 roku 3214 belgijskich browarów wytwarzały 16,726,943 htl. piwa; w 1926 mamy już tylko 1862 browary o łącznej produkcji 13,543,802 htl.; w 1927 pracuje 1614 browarów i wytwarza 13,000,000 htl. i wreszcie w 1928 ilość czynnych przedsiębiorstw spadła do 1566 o łącznej produkcji 13,200,000 htl. Zużyto 1,952093 q. surowców.

WĘGRY 1928.

W roku 1928 spożycie piwa na Węgrzech spadło z 690,439 hl. (1927) na 669,629 hl. Mimo to produkcja wynosi dziś o 50% więcej aniżeli w roku 1925/26.



Browar Krotoszyński Sp. Akc. w Krotoszynie.

RACHUNEK BILANSU.

Stan czynny.

			Złote
1. Grunt (z przerachowania)		19.360.00	
przybyło		28 000.00	47.360.00
2. Budynki (z przerachowania)		343 656.00	
przybyło		12.741.74	356.397.74
3. Maszyny (z przerachow.)		409.676.55	
przybyło		1.828.55	411.505.10
4. Ruchomości	67.392 37		
przybyło	61 522.05	128.914.42	
ubyło		5.798.23	123.116.19
5. Kadzie i kufy			42.750.00
6. Beczki transp.	50 113 70		
przybyło	39.067.17	89.180.87	
ubyło		221.00	88.959.87
7. Zaprzęgi	16.765.00		
przybyło	3.050.00	19.815.00	
ubyło		300 00	19.515.00
8. Samochody		28.033.00	
przybyło		54.322.79	82.355.79
9. Skrzynie i flasz.	7.216.74		
przybyło	34.818.50	42.035.24	82.355.79
ubyło		1.036.00	40.999.24
10. Kasa			29.958.18
11. Dłużnicy			230.996.91
12. Weksle			25.691.64
13. Zapasy			313.515.53
14. Efekty			5.250.00
15. Udziały			1.00
16. Przedpłaty na rok 1928/9.			18.219.60
			1.836.591.79

Stan bierny.

		Złote
1. Kapitał akcyjny		465.000.00
2. Kapitał zapasowy:		
Fundusz rezerwowy	155.000.00	
Rezerwa specjalna	235.000.00	
Fundusz amortyzacyjny	210.172.20	600.172.20
3. Wierzyciele w rach. bież.		110.013.56
4. Akcepty		122 000.00
5. Obciążenia hipoteczne		347.927.50
6. Niepodjęta dywidenda		1.373.32
7. Nadwyżka		190.105.21
		1.836 591.79

RACHUNEK STRAT i ZYSKÓW.

Rozchód.

		Złote
1. Koszty produkcji		1.025.915.71
2. Świadczenia socjalne		21.470.22
3. Podatki:		
przemysłowy	44.461.41	
dochodowy	18.000.00	
różne	8.114.33	70.575.74
4. Odsetki		67.378.85
5. Odpisy:		
2% od budynków	7.127.95	
6% od maszyn	24.690.30	
10% od ruchomości	12.311.62	
10% od kadzi i kuf	4.275.00	
15% od beczek transp.	13.343.98	
15% od zaprzęgów	2.927.25	
15% od samochodów	12 353.36	
20% od skrzyń i flaszek	8.199.84	85.229.30
6. Zysk do dysp. Waln. Zebr.		
przen. z roku 1926/7	3.240.35	
za rok 1928/9	186.864.36	190.105.21
		1.460.675 03

Przychód.

	Złote
1. Przenies. zysku z roku poprzedn.	3.240.35
2. Sprzedaż piwa	1.418.469.23
3. Sprzedaż produktów ubocznych	38.965.45
	1.460 675.03

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Rynki zbytu na słód. Zapotrzebowanie słodu we Włoszech przewyższa produkcję krajową. Import słodu w zeszłym roku wynosił 16,296 q. Dotychczas przywóz idzie przeważnie z Czech, a częściowo z Niemiec, Węgier i Austrji. Cło wynosi 10 lir złotych za q. (36,90 lirów według obecnego kursu).

Zainteresowanym browarom i słodowniom służymy spisem i adresami browarów włoskich, importujących słód zagraniczny.

Spożycie piwa. W miesiącu lutym r. b. wpłynęło do kas skarbowych z tytułu akcyzy od piwa 723.000 zł. co odpowiada spożyciu piwa w styczniu 130.978 htl. W porównaniu do stycznia r. ub. spożycie spadło o 2.174 htl. czyli o 1,6%. Jest to pierwszy spadek od marca 1928 roku.

Sprzedano piwa:

Miesiące	1927	1928	Różnica	%
Styczeń . .	133152	130978	— 2174	1,6

Wpływy akcyzowe (bez Górnego Śląska).

Miesiące	1928	1929	Różnica
Styczeń . .	672000	861000	+ 189000
Luty . . .	735000	723000	— 12000
Razem . .	1407000	1584000	+ 177000

Podatek obrotowy za rok 1928. Okólnik Ministerstwa Skarbu z dnia 25.II L. D. V. 1546/4/29: „Przy wymiarach podatku przemysłowego od obrotu zdarzają się wypadki, że organa wymiarowe podwyższają znacznie w porównaniu z rokiem ubiegłym obroty przedsiębiorstw nieprowadzących prawidłowych ksiąg handlowych często być może nawet i słusznie, lecz bez należytego uzasadnienia.

„Tego rodzaju postępowanie, wywołując narzekania płatników, utrudnia w znacznym stopniu załatwianie odwołań i skarg do najwyższego trybunału administracyjnego.

„Mając powyższe okoliczności na uwadze, polecam, aby na przyszłość wszelkie znaczniejsze zmiany (zarówno zwyżki jak i zniżki) w porównaniu z wymienionemi za rok poprzedni w sumach obrotu, ustalonego dla przedsiębiorstw nieprowadzących prawidłowych ksiąg handlowych, były należycie uzasadniane w każdym poszczególnym wypadku.

„O powyższem zarządzeniu należy zawiadomić władze podatkowe I instancji".

Od pewnego czasu nagromadziło się mnóstwo reklamacji w sprawie wysokości podatku obrotowego za rok 1928 dla przedsiębiorstw nieprowadzących ksiąg handlowych. Władze skarbowe opierając się na ogólnych statystycznych danych i obrotach jakich dostarczają przedsiębiorstwa prowadzące księgi, w wielu wypadkach w drobnych przedsiębiorstwach podnoszą deklarowane sumy obrotowe nawet o 25%. Władze centralne podobnego zarządzenia nie wydały, a powyżej cytowany okólnik jest tego dowodem.

Doroczne Zebranie Członków Związku Właścicieli Browarów. W dniu 15 b. m. odbyło się Doroczne Zebranie Członków Związku Właścicieli Browarów w Polsce. Liczny zjazd głównie Browarów średnich z b. Kongresówki i Kresów Wschodnich świadczył o coraz większem zainteresowaniu wspólnemi sprawami piwowarstwa. Siódmy punkt porządku dziennego, „obecne położenie przemysłu piwowarskiego", był tematem obszernej i nader ożywionej dyskusji, gdyż łączył się z niedawno przeprowadzoną przez Związek Właścicieli Browarów ankietą dotyczącą form obecnej konkurencji i ich wpływu na rozwój rynku piwowarskiego.

Powzięte w tym względzie uchwały dotyczące konieczności porozumienia będą przedstawione Zarządowi C. Z. P. P. i S. przez delegatów z prośbą o przedsięwzięcie odnośnych prac organizacyjnych.

Inne uchwały, jak sprawa ubezpieczeń, standaryzacji butelek i inne, będą również referowane na następnem zebraniu C. Z. P. P. i S., które odbędzie się prawdopodobnie w pierwszej połowie kwietnia.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	7/III — 18/III.	35.—, 35.50, 36.— zł.
Bydgoszcz.	8/III — 18/III.	34 — 35 zł.
Katowice.	6/III — 18/III.	40 — 41 zł.
Kraków	8/III — 18/III.	38 — 40 zł.
Łódź	8/III — 18/III.	36.50 — 37.— zł.
Poznań.	6/III — 18/III.	33.50 — 35.50 zł.
Wilno.	8/III — 18/III.	41 — 42 zł.
Berlin.	6/III — 18/III.	218 — 230 mk. n.
Hamburg.	9/III — 18/III.	10.85 — 10.80 flh. Dun. Ros.
	9/III — 18/III.	10.72½ — 10.65 flh. La Plata
	9/III — 18/III.	10.20 — 10.25 flh. Marocco
Chicago.	6/III — 18/III.	Malting 59 — 88 cts. za bushel
Nowy York.	6/III — 18/III.	Malting 83 cts. za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; ½ str. Zł. 80.—; ⅓ str. zł. 60—; ¼ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.
Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.
Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7